

БПОУ ВО «ЧЕРЕПОВЕЦКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Курсовая работа
на тему: «Организация работы производства
ресторана на 50 мест. Организация выпуска готовой
продукции в холодном цехе»

488 группа
Скворцова М.Д.

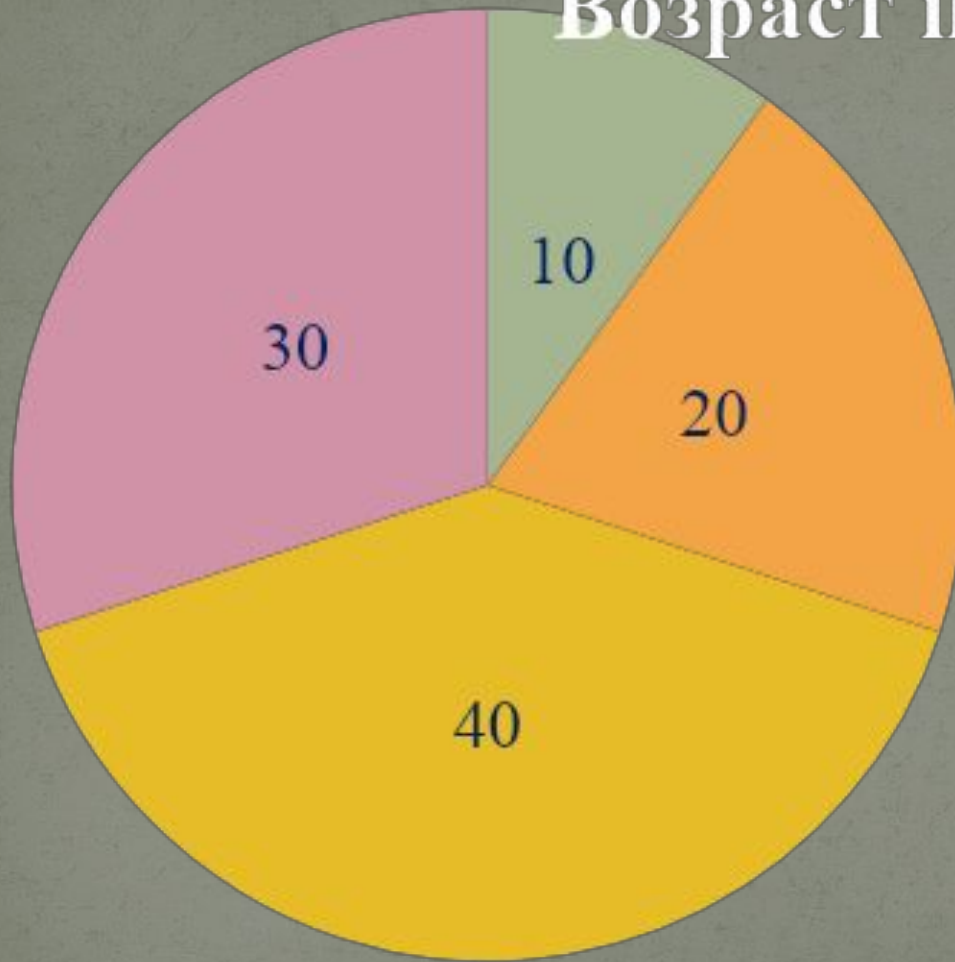
Цель

- Изучить организацию работы производства ресторана на 50 мест; организацию выпуска готовой кулинарной продукции в холодном цехе

Задачи

- Рассмотреть теоретические аспекты работы предприятий общественного питания
- Произвести расчет производственной программы холодного цеха

Возраст потребителей, %



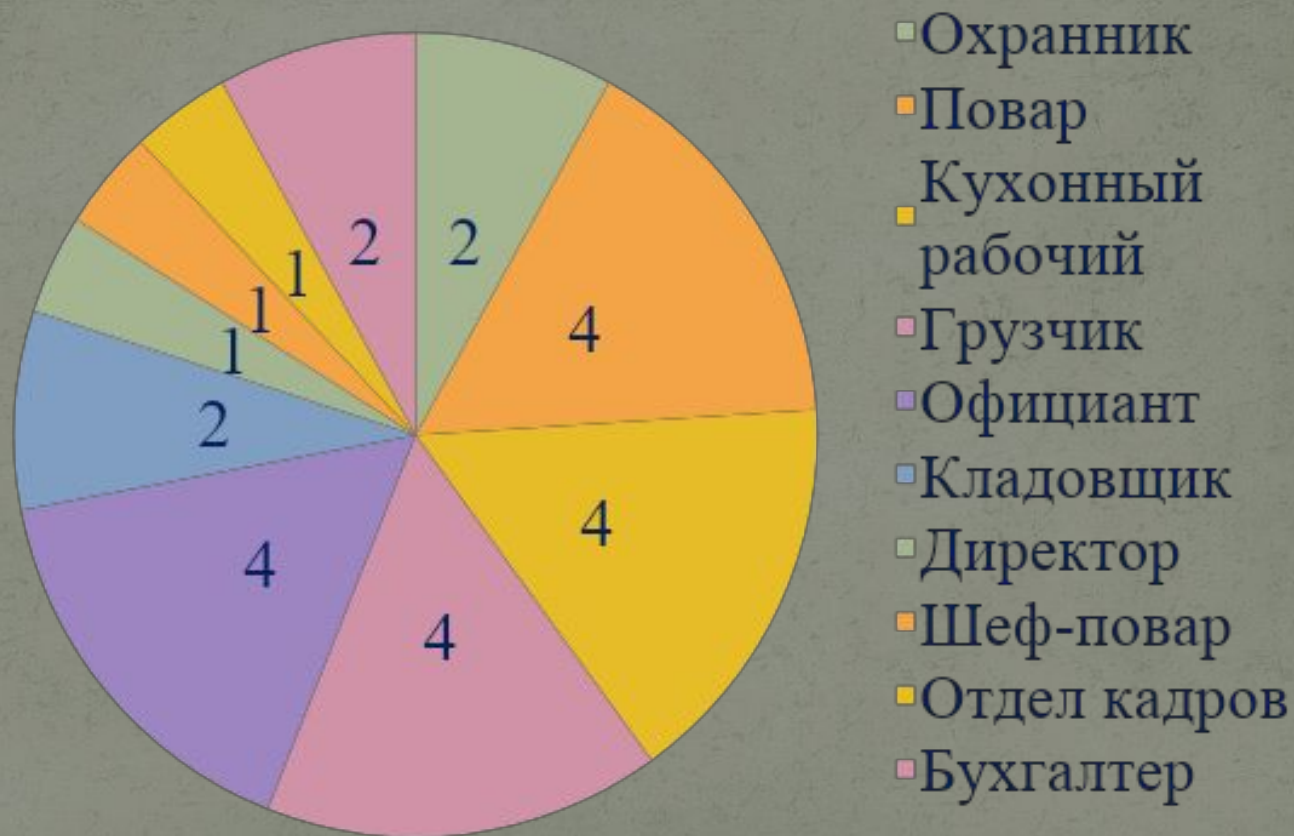
- Возрастной диапазон потребителей
- Юношеский 18-21
 - Взрослый 22-35
 - Зрелый 36-55

Определение места расположения ресторана

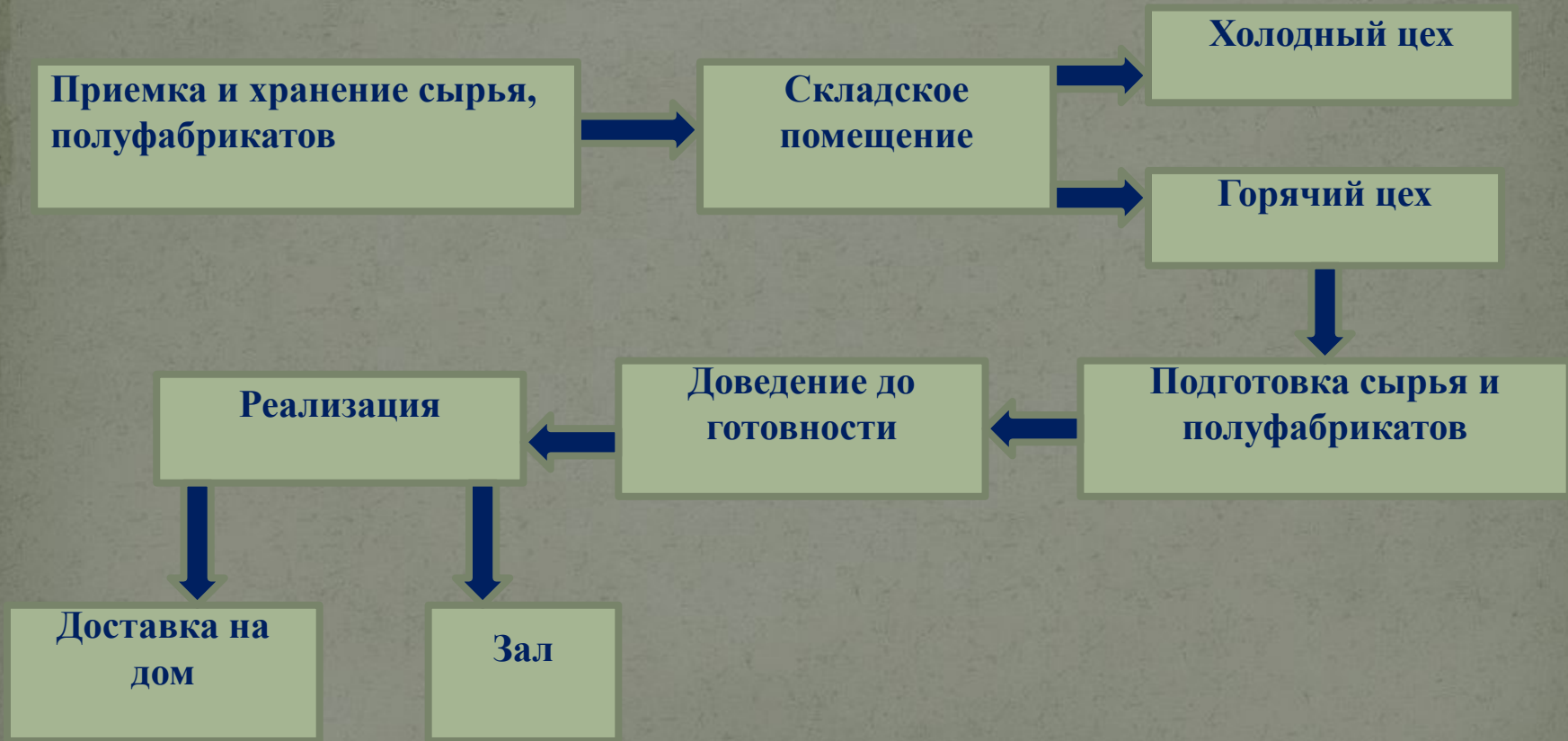




Анализ персонала ресторана по ДОЛЖНОСТИ



Организация технологического процесса



Загрузка зала ресторана на 50 мест



Разбивка блюд по ассортименту

Наименование блюд по видам	Количество потребителей, чел	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд каждого вида, шт
	N	m	n
Холодные блюда	438	0,9	394
Супы	438	1,1	483
Вторые блюда	438	1,3	569
Сладкие блюда	438	0,2	87
Итого:		3,5	1533

План-меню

№ по Сборнику рецептур, колонка	Выход блюد	Наименование блюд и закусок	Количес тво блюд	Краткая характеристика блюд
Холодные блюда и закуски				
ТТК № 102	60	«Воспоминание»	50	Царские шпроты, дарницкий хлеб
...
Супы				
176/1	250	«Осень»	150	Свекла, томатное пюре, уксус 3%-ный
...

Реализация блюд по часам работы зала

Наименование блюда	Количество блюда, реализуемых в день (порций)	Часы работы зала											
		12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23	23-24
		Коэффициент пересчета (К)											
		0,034	0,034	0,084	0,091	0,136	0,114	0,114	0,079	0,078	0,084	0,084	0,068
«Воспоминание»	50	2	2	4	4	7	6	6	4	4	4	4	3
«Чары»	50	2	2	4	4	7	6	6	4	4	4	4	3
«На Кавказе»	50	2	2	4	4	7	6	6	4	4	4	4	3

Требование-накладная

Продукты	Единица измерения	Количество
Шпроты 1/230	банка	7
Хлеб 1/700	буханка	3
Сыр Моцарелла 1/2000	упаковка	3
Яйцо куриное столовое II категории	штука	268
Мука пшеничная 1/1000	упаковка	1
...

Технологическое оборудование



Инвентарь



заклучение

 **В контакте**



*СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!*

